



RESTAURANT
BISTRONOMIQUE



EST FIER DE METTRE DE L'AVANT
SON MENU CONÇU ENTIÈREMENT
MAISON,

PRÉPARÉ AVEC DES PRODUITS
PROVENANT DE
**PRODUCTEURS
LOCAUX**
MAJORITÈREMENT EN
**CULTURE
BIOLOGIQUE**

IAN-OLIVIER NOTRE BARMAN
(TOUS LES JUS ET SIROPS À COCKTAILS)

LES DEUX PETITS JARDINIERS
(LÉGUMES)

ANDRÉE COUSINEAU
(MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE)

LES SERRES D'ICI
(LÉGUMES)

JEAN-PHILIPPE LE BOUCHER
(VIANDE)

LA GRENOUILLE ROUGE
(POUSSE, CHAMPIGNON)

LES VERSANTS DU NORD
(CHAMPIGNON)

JEAN LE PETIT POISSONNIER
(POISSON ET FRUIT DE MER)

LA TABLE RONDE
(FROMAGERIE DE STE- SOPHIE)

ENTRÉE & PLAT 45\$

À PARTIR DE



—LES ENTRÉES—

- G **VELOUTÉ DU JOUR**
PDT, POIREAUX, PRETZEL, POUFRE OIGNON RÔTI, ÉRABLE
- G **CÉSAR LOLA**
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA
- GRAVLAX DE SAUMON**
CRÈME SÛRE CITRON ET RAIFORT, PANKO AIL CONFIT, GRAINES DE CITROUILLES ET Tournesols à l'ail confit & huile verte
- G **BETTERAVES RÔTIÉS**
MOUSSE DE CHÈVRE & FETA, PESTO CITRONNÉ, CRUMBLE D'AMANDE
- G **BOUDIN MAISON POËLÉ**
POMMES, COMPOTÉ D'OIGNONS & FIGUES, CRUNCH MIX AU CUMIN
- L **ACCRAIS DE MORUE**
MAYO CORIANDRE & SOYA, OIGNON ROUGE MARINÉ
- MCLOLA +4**
MOZARELLA DI BUFFALA, MAYONNAISE À LA TRUFFE, COMPOTÉ DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET, ROQUETTE
- PARFAIT DE FOIE GRAS +7**
PURÉE DE POIRE AU BEURRE, OIGNON MARINÉ, POIRE FRAICHE, PACANES CARAMELISÉES, TUILE DE NOISETTE, CAKE À LA POIRE
- G/L **CARPACCIO DE BOEUF**
SÉSAME, FRAISE, NOIX, WASABI, GINGEMBRE
- G **ENTRÉE TARTARE DE THON ALBACORE OU DE CERF +5**

—LES PLATS—

- L **TAGLIATELLE MAISON À L'ASIATIQUE**
PINTADE, LÉGUME, LIME, SESAME, CORIANDRE, ÉCHALOTE
- GNOCCHI FRIT LOLA**
JUS DE CAROTTES, PARMESAN, LARDON, TROMPETTE DE LA MORT, TRUFFE
- G/L **TARTARE DE THON ALBACORE, servi avec frites**
MAYO WASABI, CORIANDRE, PISTACHE, ÉCHALOTES
- G **TARTARE DE CERF, servi avec frites**
AMANDE FUMÉE, PARMESAN, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE, CÂPRES FRITS
- G **BAR RAYÉ**
CELÉRI RAVE, POIREAU, MAITAKE, RIZ SOUFFLÉ, CRÈME À L'AIL CONFIT
- G/L **STEAK FRITES LOLA**
LÉGUMES DE SAISONS, SAUCE AUX POIVRES
XTRA PÉTONCLE (1) +9
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20
- G/L **JOUE DE PORC BRAISÉE**
PANAI, LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE CERISE ET CARDAMOME
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20
- LA PINTADE À DENIS +5**
PURÉE DE COURGE À L'AIL NOIR, CHAMPIGNONS, TOPINAMBOUR, SAUCE À LA TRUFFE
- G **PÉTONCLES +10**
PURÉE DE PANAI, SAUCE BEURRE BLANC MOULES & BAIES DE GENIÈVRE, SALSIFIE, SHITAKE, POIRE & ROQUETTE, GRAINES DE CITROUILLES

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

HUÎTRES

FRAÎCHE SUR GLACE, VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE

UNITÉ	4
DEMI	20
DOUZAINÉ	36
XTRA SHOOTER DE VODKA MENAUD(1)	7,50

LE SURF & TURF LOLA

ENTRECÔTE DE BOEUF N.P.G

SAUCE FOIE GRAS, SERVIS AVEC FRITES AU SEL DE TRUFFES NOIRES ET PARMESAN FRAIS

XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20

& PÉTONCLES

SAUCE CRÈME AU VIN BLANC ET PARMESAN, SUR PURÉE DE PANAI AU BEURRE NOISETTE, GARNIS DE LARDON

140\$ - POUR 2 PERSONNES

MENU DÉGUSTATION

PRIX DU MARCHÉ

DISPONIBLE AVEC ACCORDS METS-VINS



SPÉCIALEMENT CONCOCTÉ AU CHOIX DE LA BRIGADE

POURQUOI PAS...

PAIN MAISON (FINES HERBES ET PARMESAN, HUILE AROMATISÉE)	1
LÉGUMES GRILLÉS (DE SAISON)	8
FRITES LOLA (TRUFFE & PARMESAN)	6
POUTINE LOLA. (FRITES LOLA, SAUCE FOIE GRAS)	10
EXTRA FOIE GRAS POËLÉ	20

CHEF ALEXIS LESSARD

—LES DESSERTS—

BISCUIT MAISON 8

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: BANYULS RIMAGE, BILA-HAUT, M. CHAPOUTIER, 2020 + 7

GATEAU AU FROMAGE LOLA 8

FROMAGE À LA CRÈME CITRON, CRUMBLE DE BISCUIT, CHOCOLAT BLANC CARAMALISÉ,
COMPOTE FRAMBOISE ET NECTARINE, GATEAU DES ANGES

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ : VQA NIAGARA PENINSULA, RIELSING, INNISKILLIN, 2019 + 21

MOKA CROUSTILLANT 12

BROWNIE, CRÈME GLACÉ BANANE, DULCE DE LECHE

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ: RISVALTES, PUIG-PARAHY, GRAND ROUSSILLON, 1999 + 15

CRÈME BRULÉE 6

SAVEUR DU MOMENT

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: MOSCATEL DE SETUBAL, THASOS, 2010. + 5

FROMAGE DE LA TABLE RONDE À STE-SOPHIE 14

PAIN AU NOIX MAISON, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 + 14

PARFAIT DE FOIE GRAS 20

PURÉE DE POMME AU BEURRE, OIGNON MARINÉ, POIRE FRAICHE, CAJOU TORRÉFIÉ, TUILE DE
NOISETTE, CAKE À LA POIRE

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10

APPETIZER & MAIN 45\$

STARTS AT



-APPETIZERS-

- G **SOUP OF THE DAY**
POTATO AND LEEK, PRETZEL, ROASTED ONION POWDER, MAPPLE
- G **LOLA CEASAR**
BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE
- SALMON GRAVLAX**
LEMON & HORSERADISH SOUR CREAM, GARLIC PANKO, PUMPKIN & SUNFLOWERS SEEDS, FRESH DILL AND GREEN OIL
- G **ROASTED BEETS**
GOAT CHEESE MOUSSE, PESTO, BALSAMIC GLAZE, ALMOND CRUMBLE
- G **HOMEMADE BLACK PUDDING**
APPLE CHUTNEY, FIG & ONIONS COMPOTE, CUMIN CRUNCH MIX
- L **COD ACCRAS**
SOY CORIANDER MAYONNAISE, RED ONION PICKLEED, ARAGULA
- MCLOLA +4**
MOZZARELLA DI BUFFALA, TRUFFLE MAYONNAISE, TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN SKIN CHIPS & ARAGULA
- G **DEER OR TUNA TARTAR +5**
- G/L **BEEF CARPACCIO**
WASABI NUTS, SESAME, GINGER, STRAWBERRY
- FOIE GRAS MOUSSE +7**
BUTTER PEAR PUREE, PICKLED ONIONS, FRESH PEAR, PECANE, HAZELNUT, PEAR CAKE

-MAINS-

- L **ASIAN HOMEMADE TAGLIATELLE**
GUINEA FOWL, VEGGIES, LIME, SESAME, CORIANDER, SHALLOTS
- LOLA'S FRIED GNOCCHI**
FRESH HOMEMADE PASTA, TRUFFLE, CARROT JUICE, PARMESAN, BACON & BLACK TRUMPETS MUSHROOMS
- G/L **ALBACORE TARTAR, with french fries**
WASABI MAYO, CILANTRO, SHALLOTS, PISTACHIO
- G **DEER TARTAR, with french fries**
SMOKED ALMONDS, PARMESAN, SHALLOTS VINAIGRETTE, FRIED CAPERS
- G **SEA BASS**
CELERY ROOT, LEEK, MAITAKE, PUFFED RICE, CONFIT GARLIC CREAM SAUCE
- G/L **STEAK AND FRIES**
SEASON VEGGIES, PEPPER SAUCE
XTRA SCALLOP (1) +9
XTRA PAN SIREN FOIE GRAS +20
- G/L **BRAISED PORK CHEEK**
PARSNIP, GRILLED VEGGIES, CHERRY SAUCE
XTRA PAN SIREN FOIE GRAS +20
- DENIS GUINEA FOWL +5**
BLACK GARLIC SQUASH PUREEMUSHROOM, PARSNIP, TRUFFLE SAUCE
- G **SCALLOPS +10**
PARSNIP PUREE, MUSSELS BUTTER SAUCE, SHITAKE, SALSIFY, PEAR, ARAGULA, PUMPKIN SEEDS

BISTRONOMIQUE RESTAURANT

OYSTERS

FRESH & SERVED ON ICE, VARIETY OF THE DAY

ONE	4
HALF DOZEN	20
DOZEN	36
XTRA SHOOTER VODKA MENAUD(1) 7,50	

LOLA'S SURF & TURF

N.P.G RIB STEAK

FOIE GRAS SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES, BLACK TRUFFLE SALT AND FRESH PARMESAN

XTRA PAN SIREN FOIE GRAS +20

& SCALLOPS

WHITE WINE, PARMESAN & CREAM SAUCE SERVED ON BROWN BUTTER PARSNIP PUREE, GARNISH WITH BACON

140\$ - FOR 2

TASTING MENU

AVAILABLE WITH WINE PAIRING



ESPECIALLY CONCOCTED BY THE CHIEF AND HIS SQUAD

WHY NOT...

HOMEMADE BREAD (PARMESAN AND HERBS WITH AROMATIC OIL)	1
GRILLED VEGGIES (SEASONAL)	8
LOLA'S FRENCH FRIES (TRUFFLE & PARMESAN)	6
LOLA'S POUTINE (LOLA'S FRIES WITH FOIE GRAS SAUCE)	10
PAN SIREN FOIE GRAS	20

CHEF ALEXIS LESSARD

— SWEETS —

HOMEMADE COOKIE 8

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

PAIRING 2OZ: BANYULS RIMAGE, BILA-HAUT, M.CHAPOUTIER, 2020 + 7

LEMON LOLA CHEESECAKE 8

LEMON CHEESE MOUSSE, RASPBERRY AND NECTARINE JELLY, ANGEL CAKE

PAIRING 2 OZ: VQA NIAGARA PENINSULA, RIESLING, INNISKILLIN, 2019 + 21

CRISPY MOKA 12

BROWNIE, BANANA ICE CREAM, DULCE DE LECHE

PAIRING 2OZ: RISEVALTES, PUIG-PARAHY, GRAND ROUSSILLON, 1999 + 14

CRÈME BRULÉE 6

FLAVOR OF THE DAY

PAIRING 2OZ: MOSCATEL DE SETUBAL, THASOS, 2010. + 5

TABLE RONDE CHEESE PLATTER. 14

HOMEMADE NUTS BREAD, DE LA MÈRE À CAMILLE HONEY

PAIRING 2OZ: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 + 14

FOIE GRAS MOUSSE 20

BUTTER APPLE PUREE, PICKLED ONIONS, PEAR, CARAMELIZED PECAN, HAZELNUT TILE, PEAR CAKE

PAIRING 2OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10